

# Max & VÉNUS

## Crème glacée de chou-fleur et plie en noir et blanc

### Ingrédients pour 2 personnes

#### Pour la crème de chou-fleur

- 250 gr de sommités de chou-fleur de Malines
- 100 gr d'oignons ciselés
- 15 gr de beurre
- 100 gr de lard fumé en tranches
- 25 cl de crème

#### Pour la farce

- 5 scampis crus (avec la carapace si ils sont congelés)
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 oeuf
- 10 cl de crème liquide
- 1 sachet d'encre de seiche
  
- 4 filets de plie
  
- 2 bâtons de bambou

#### Pour la déco (facultatif)

- 4 morceaux de pain de mie trempés à l'encre de seiche
- 2 bâtons de bambou

## **La préparation**

1. Commencez par la crème de chou-fleur en faisant suer les oignons au beurre avec le lard fumé. Une fois cuit, retirez le lard et incorporez le chou-fleur et la crème. Assaisonnez de sel et de poivre ;
2. Pour la farce, mixez les scampis, le sel, le poivre et l'oeuf. Ajoutez ensuite la crème dans laquelle vous aurez délayé l'encre de seiche. Mixez à nouveau et réservez au frigo et une fois durcie, mettez-la dans une poche à douille ;
3. Assaisonnez de sel des deux côtés les filets de plie et déposez-les sur un film alimentaire. Farcissez-les avec la farce d'encre de seiche et refermez en rouleau. Refermez le film façon ballotin et faites cuire à la vapeur pendant 3-4 minutes et démoulez ;
4. Mixez le crème de chou-fleur, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et passez la crème de chou-fleur au chinois ;
5. Dressez la crème de chou-fleur froide dans une assiette creuse et déposez la plie au milieu ;
6. Pour la déco, piquez le poisson d'un bâton de bambou et décorez de deux petits pains trempés dans l'encre de seiche.

## ***Bonne dégustation***

